

VERSIÓN: 02 FECHA: 26-06-24

#### 1. COMPOSICIÓN

<u>Ingredientes:</u> harina de TRIGO, HUEVO, aceite vegetal refinado (girasol), edulcorante (maltitol (20.2%), gasificantes (difosfato disodico, carbonato acido de sodio), almidón de TRIGO, antiaglomerante (carbonato de calcio), sal, antioxidante (ácido ascórbico) y aroma.

**A.-DENOMINACIÓN LEGAL:** masa batida *sin azúcares añadidos. Contiene azúcares naturalmente presentes.* 

#### 2. ALÉRGENOS

Alérgeno	Contiene	Puede contener
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades hibridas y productos derivados)	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	+	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	tr
Leche y sus derivados incluida la lactosa - tr		tr
Frutos con cáscara y derivados (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil castaña de Pará, pistachos, macadamias o nueces de Australia)	-	tr
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	- tr	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

## 3. ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE

Este producto no contiene ningún producto modificado genéticamente.



VERSIÓN: 02 FECHA: 26-06-24

### 4. DESCRIPCIÓN DE LA ELABORACIÓN, ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN

Producto edulcorado de repostería elaborado mediante fórmula tradicional, con forma redondeada. Es horneado a la temperatura y tiempo establecidos. Una vez enfriado el producto, se envasa de forma manual hasta su almacenado. Su distribución se efectúa mediante camiones de transporte propio o subcontratado.

## 5. ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

## Producto no refrigerado

Conservar en lugar fresco y seco, alejado del suelo y de la luz solar.

Fecha de duración mínima: 365 días.

La fecha de duración mínima del producto se indica en el siguiente formato: DD/MM/AA.

#### 6. USO ESPERADO Y POBLACIÓN DE DESTINO

Producto listo para su consumo directo.

Destinado a la población en general, excepto a aquellas personas que sean alérgicas o intolerantes a uno o varios de los ingredientes.

Nota: Contiene más del 10% de polialcoholes añadidos, autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008: *Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes>*.

## 7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (EXPRESADO POR 100g PRODUCTO)

Valor energético	1769kJ/424kcal	
Grasas, de las cuales:	22g	
Saturadas	3.1g	
Hidratos de carbono, de los cuales:	58g	
Azúcares	4.16g	
Proteínas	7.5g	
Sal	0.42g	



VERSIÓN: 02 FECHA: 26-06-24

### 8. DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO

La muestra consiste en una rosquilla edulcorada.

- Forma: circular y plana.
- Olor: agradable y suave, aroma a huevo y naranja.
- Color: dorado-tostado, uniforme y brillante.
- Sabor: agradable y característico, sabor a huevo y naranja.
- Textura: tierna buena consistencia.
- Apariencia general: correcta.

### 9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

Recuento Aerobios mesófilos	<1x10 <sup>1</sup> ufc/g
Recuento Enterobacterias	<1x10 <sup>1</sup> ufc/g
Recuento Mohos y levaduras	<1x10 <sup>1</sup> ufc/g
Recuento Listeria Monocytogenes	<1x10 <sup>1</sup> ufc/g
Humedad	5.53%
Actividad de agua	0.557
рН	7.6

#### 10. ETIQUETADO Y CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

#### Contenido de la etiqueta

- Denominación del producto.
- Ingredientes.
- Condiciones de conservación.
- Alérgenos.
- Lote de fabricación.
- Fecha de duración mínima.
- Peso neto.
- Código de barras.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Información nutricional.

## Características de envase y embalaje

- Se describen en la ficha logística.



VERSIÓN: 02 FECHA: 26-06-24

## 11. NORMATIVA

El producto cumple con todas las especificaciones de la legislación aplicable y está continuamente actualizándose con la aplicación de nueva normativa.

Realizado por: Resp. SGIA	Revisado/Aprobado por: Dirección
Faduria Tardo	SEISTS.A.  C/LISBOA, Nº2 - TELF: 91 886 82 53 28813 TORRES DE LAALAMEDA MADRID